

De Rekenkamer in de klas

Wat kost een mes?

Leeftijd: **13-15 jaar**
 Niveau: V0 onderbouw

Samengevat

Om lekker te koken is een goed mes onmisbaar. Je kunt kiezen tussen messen van een paar euro en messen van een paar honderd euro. Waar komt dat prijsverschil vandaan en wat is het verschil tussen een duur en een goedkoop mes?

Vakgebied

Economie

Kernbegrippen

Kostprijs, winkelprijs, productiekosten, arbeidskosten.

Kerdoelen

Deze video sluit aan bij het volgende kerndoel in het voortgezet onderwijs:
 Onderbouw: Mens en Maatschappij: 42.

Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie '[De Rekenkamer in de klas](#)'. Op Schooltv.nl vind je meer video's uit deze serie, zoals: '[Wat kost een batterij?](#)'.

Antwoorden

1a Smeden en laseren. **b** De gesmede messen zijn duurder. **2** 4.015.000 messen per jaar. **3a** Ongeveer 1/3 van de verkoopprijs. **b** De productie van de handvaten. **4** Gelijk – Comfort en balans. **5a** Een goed aanzetstaal. **b** Het duurste mes werd erg snel bot en één van de goedkopere messen was het scherpste. **6** Eigen antwoord, bijvoorbeeld: investeren in een aanzetstaal of leren snijden.

in de klas

Kijkvragen

- 1** Bij Wüsthof maken ze verschillende koksmessen.
a Welke twee technieken gebruiken ze om de messen te maken?
b Welke techniek valt in de hogere prijscategorie?



- 2** Per dag worden 11.000 messen geproduceerd. Hoeveel messen zijn dat per jaar?

- 3** Er zit geen verschil in de kostprijs en het staal van de bandstalen messen.
a Wat is de kostprijs van deze messen?
b Waar komt het prijsverschil tussen de messen, die gemaakt zijn van hetzelfde materiaal, vandaan?

- 4** Omcirkel de juiste antwoorden. De staalkwaliteit van alle messen is **gelijk/ongelijk**. Bij aanschaf van een mes betaal je voor **het staal en de machines/comfort en balans**.

- 5** Pierre Wind geeft wat advies voor het kopen van nieuwe messen.
a Waar kun je volgens Pierre Wind het beste in investeren?
b Wat is verrassend aan de uitkomst van de snijtest?

Verdiepingsvraag

- 6** Tess noemt op het einde een paar opties waar je beter in kunt investeren dan in een goed mes. Zo kun je een kookworkshop doen om een goede techniek te ontwikkelen. Wat vind jij belangrijker?